

Porte ouverte élégante

Soupe Baxters à la citrouille et carottes garnie avec de l'aneth frais

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
2 mins	5 mins	7 mins

Ingrédients

2 Boîtes de soupe Préférée Baxters citrouille et carottes
aneth frais haché finement

Mode d'emploi:

1. Vider le contenu de votre soupe Baxters Préférée citrouille et carottes dans une casserole. Chauffer en brassant souvent. Lorsque vous avez atteint la température désirée, retirer du feu et verser dans les bols à soupe.
2. Garnir avec de l'aneth frais.

Filet de boeuf croûte aux champignons

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
20 mins	30 mins	50 mins

Ingrédients

Filets de boeuf croûte aux champignons
6 Filets de boeuf 1 1/4" d'épais (32mm)
2 c. table de champignons porcini séchés
1 c. table d'huile d'olive
Sel et poivre au goût

Sauce au vin
1 tasse cabernet sauvignon
2 c. table de beurre froid non salé coupé en cubes ¼''
sel et poivre au goût

Mode d'emploi

Filet de boeuf croûte aux champignons

1. Préchauffer le four à 425 degrés F (220 degrés C)
2. Réduire les champignons porcini en poudre avec un broyeur à grains de café ou au mortier.
3. Essuyer les filets de boeuf avec un papier. Assaisonner chaque côté avec sel et poivre. Saupoudrer la poudre de champignons sur chaque côté.
4. Ajouter l'huile dans un poêlon et mettre sur feu vif. Attendre que le poêlon soit bien chaud, mais avant que l'huile commence à fumer, à peu près 1 minutes.
5. Mettre les filets dans le poêlon, cuire 3 minutes sur un côté ou jusqu'à ce que la croûte de la viande soit un peu caramélisée tourner et répéter la cuisson de l'autre côté. Retirer du feu et mettre le poêlon au four préchauffé à peu près 3 minutes pour obtenir une cuisson médium-saignante.

Porte ouverte élégante

Filet de boeuf croûte aux champignons

Mode d'emploi

Filet de boeuf croûte aux champignons (suite)…

1. Retirer le poêlon du four et déposer la viande dans une assiette. Utiliser le même poêlon pour faire la sauce. Couvrir la pièce de viande avec un papier aluminium et laisser reposer 5 minutes.

Sauce au vin

1. Ajouter le vin Cabernet dans le poêlon qu'on a utilisé pour cuire le filet de boeuf, mettre sur un feu médium.
2. Gratter le fond du poêlon avec une cuillère de bois pour récupérer les sucs de la cuisson.
3. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'environ ½ tasse de liquide (125ml) (environ la moitié du liquide du début) puis réduire le feu à low.
4. Mettre les dés de beurre dans le liquide en fouettant pour fondre le beurre et bien lier avec la réduction de vin. Assaisonner au goût avec sel et poivre.
5. Retirer la sauce du feu. Retirer le papier aluminium de la viande. Mettre le filet de boeuf dans une assiette de service si désiré, recouvrir avec la sauce et servir immédiatement.



Haricots verts glacés au vinaigre balsamique

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
15 mins	10 mins	25 mins

Ingrédients

1 lb. haricots verts frais préparés
1/3 cup canneberges séchées
2 c. thé beurre
½ tasse oignons sucrés hachés fins
1 c. soupe de cassonade
2 c. table vinaigrette balsamique
¼ tasse amandes tranchées
1 poivron rouge coupé en lanières
2-3 tasses bébé bok choy haché
1 poignée de basillique thaï frais
2 c.table huile de coco ou autre huile végétale

Mode d'emploi:

1. Cuire les haricots et les canneberges dans une casserole d'eau frémissante pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que les haricots soient al dente. Egoutter et rincer avec de l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Sur feu médium, fondre le beurre dans un poêlon anti-adhésif. Ajouter les oignons et le sucre; cuire en brassant durant 5 minutes. Ajouter les haricots et canneberges, cuire en brassant 3 minutes ou jusquà ce que le tout soit réchauffé.
3. Ajouter la vinaigrette, cuire en brassant environ 1 minute. Garnir avec les amandes.

Porte ouverte élégante

Purée de pommes de terre avec graines de coriandre et de moutarde

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
3 heures	10 mins	3 heures 10 mins

Ingrédients

4 c. table huile végétale séparée
1 c. thé graines de moutarde noires ou brunes
2 c. thé de graines de moutarde jaune
2. c. thé graines de cumin
1/3 c. thé de curcuma
2 lbs pommes de terre Yukon jaune rincées pas pelées, coupées en 2
Environ 1 c. thé de sel
½ c. thé poivre
3. c. thé graines de coriandre broyées
½ c. thé cumin moulu
¼ c. thé cayenne
¼ tasse de feuilles de coriandre hachées

Mode d'emploi

Chauffer 2 c. table d'huile et les graines de moutarde dans un grand poêlon anti-adhésif sur feu moyen-élevé, jusqu'à ce que les graines sautillent. Ajouter les graines de cumin et le curcuma, puis ajouter les pommes de terre, sel et poivre.
Réduire le feu à moyen, ajouter 1 c. table d'eau. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, 20-25 minutes.
Ajouter les 2 autres c. table d'huile, coriandre, cumin, cayenne et sel au goût, à découvert, en tournant occasionnellement, jusqu'à ce que les pommes de terres soient dorées, 8-10 minutes, Ajouter les feuilles de coriandre.

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
3 hrs	10 mins	3 hrs 10 mins

Tartelette aux pommes et suif avec crème parfumée à la muscade

Ingrédients

8 c. table de suif
1 petite pomme à cuire, pelée et râpée
8 feuilles de pâte phyllo 18x 31 cm
2 onces de beurre fondu
Étoiles pour décorer
Sucre à glacer pour saupoudrer

Mode d'emploi

Préchauffer le four à 400F. Mélanger le suif et pommes râpées. Brosser une feuille de pâte phylo avec le beurre. Mettre une c. thé du mélange pommes-suif sur le bout d'une feuille, plier la feuille puis rouler le reste pour faire 8 strudels au total. Brosser avec du beurre fondu.
Cuire 10-15 minutes jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant Refroidir 5 min. puis couper et servir avec le sucre à glacer pour former des étoiles.

